Panasonic

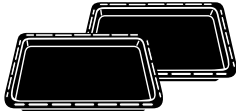
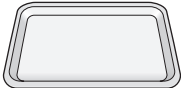
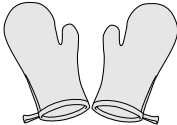
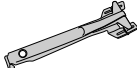
取扱説明書

家庭用ビルトインオーブンレンジ

品番 NE-DB800P/801P
NE-DB800WP/801WP

目　次

取付設置説明書別添付
保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
  ご使用前に「安全上のご注意」（3〜7ページ）を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

まず、付属品の確認を！

付属品	使いかた	レンジ・レンジスチーム煮こみ	同時調理	オーブン	グリル
黒角皿　2枚	•オーブン・グリルで使用します。 電波を使うレンジ加熱、 レンジスチーム、同時調理では 使用しないでください。 •黒角皿はオーブン調理中の熱変形を 防ぐため、平らにはしていません。	使えません ✕	使えません ✕	使います ○	使います ○
白角皿 品番：A0749－1T60	同時調理で使用します。 レンジ加熱やレンジスチーム、 オーブン･グリル調理には使用しないで ください。	使えません ✕	使います ○	使えません ✕	使えません ✕
角あみ	グリルで使用します。 レンジ加熱やレンジスチーム、 同時調理には使用しないでください。	使えません ✕	使えません ✕	使えます ○	使えます ○
ミトン　2枚 品番：A060M－1F20	角皿（黒・白）を取り出すときに使用します。（使いかた ▶7ページ） **あっせん品　取っ手** 品番：A0604－1E30 希望小売価格：420円（税抜400円）　2004年1月現在 くわしくは販売店へお問い合わせください。				
セラミックカバー 品番：A6003－1T70	すべての調理時に 常に水受皿にセットして おきます。 （▶9ページ）	給水タンク	ドアを開けて、オーブン庫内の左横に セットされています。 （給水タンクについて ▶9ページ）		
クックブック 品番：A0016－1U60	調理のコツやレシピを掲載しています。				

•紛失した場合は、お買い上げの販売店までお申し付けください。（有料）
•パナソニックのショッピングサイト
Pana Sense(http://sense.panasonic.co.jp)で取り扱っているものもあります。
※イラストは実物とは若干異なります。

オーブンレンジをお使いになる前に

・初めて使うときにオーブンの「カラ焼き」をする必要はありません。
・「自動電源オフ機能」
電源はドアを開閉すると入ります。（「0」表示になります）
再びドアを開けるか、調理を始めると庫内灯が点灯します。
約10分間操作しなければ、電源が切れます。

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

危険	「死亡や重傷を負うおそれが大きい内容」です。
警告	「死亡または重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。
（次は図記号の例です。）

⃠	してはいけない内容です。
❗	実行しなければならない内容です。
⚠	気を付けていただく内容です。

ご使用の前に

⚠危険

■自分で絶対に分解・修理・改造を行わない

分解禁止

感電・発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

●故障と思われるときは、販売店にご相談ください。

■吸排気口や穴、給水タンク挿入口などに、ピンや針金などの金属物や異物、指を入れない

禁止

感電やけがをすることがあります。

●異物が入った場合は、専用回路のブレーカーを切り、販売店にご相談ください。

⚠警告

■定格20A以上、交流200Vの専用ブレーカーにつながれた専用コンセントを単独で使う

他の器具と併用した分岐コンセントを使うと異常発熱して発火することがあります。

■熱に弱いものを近づけない

禁止

燃えやすいものやカーテン・スプレー缶を近づけるとヒーター使用時の高温で引火や破裂することがあります。

⚠警告

■アースを確実に取り付ける

アース線接続

故障や漏電のときに、感電する恐れがあります。

●アース工事は販売店または電気工事店にご相談ください。
（アース工事費は、本製品の価格には含まれていません）

■操作部や排気口に煮汁や水をかけない

禁止

漏電や故障の原因になり、感電する恐れがあります。

●誤って水がかかった場合は、販売店にご相談ください。

■子供だけで使わせたり、幼児に触らせない

禁止

やけど・感電・けがをすることがあります。

■本体のお手入れは、専用ブレーカーを切り、冷めてから行う

感電・やけど・けがをすることがあります。

⚠注意

■吸気口・排気口をふさがない

禁止

火災の原因になります。

●ごみ、ほこりが付着したときはお手入れしてください。

■卵を電子レンジで加熱するときは、必ず割りほぐす

破裂して、けが・やけどをすることがあります。

●ゆで卵（殻付・殻なし）のあたためもしないでください。

■長期間使用しないときは、専用ブレーカーを切る

絶縁劣化などで感電・火災の原因になります。

■水のかかるところや火気の近くで使用しない

禁止

感電や漏電の原因になります。

■衣類の乾燥など調理以外に使用しない

禁止

過熱・異常動作して発火・やけどをすることがあります。

■ドアに物をはさんだまま使用しない

禁止

電波漏れによる障害が起こることがあります。

■庫内の包装材は使用前に取り出す

焦げ・変形・発火の恐れがあります。

■ドアに無理な力を加えない

禁止

破損によるけがや電波漏れの原因になります。

⚠注意

■食品は加熱しすぎない

禁止

発火・発煙・突沸の恐れがあります。

●飲み物（牛乳・お酒・コーヒー・水など）や生クリーム・油脂分の多い液体などは、加熱中や加熱後食品を取り出すときに突然飛び散り（突沸）、やけどの恐れ、食品（固体）などは発火する恐れがあります。
飲み物は加熱前にスプーンなどでかき混ぜます。
●少量の食品は自動で加熱しないでください。
各メニューの指定分量以外のときは必ず手動で様子を見ながら加熱します。

■ヒーター調理中、及び調理終了後は高温部（本体・ドア・庫内・排気口など）に触れない
（ただし操作部・ドアの取っ手・タンク取り出しボタンを除く）

接触禁止

高温のためやけどをすることがあります。
特に角皿（黒・白）・角あみには素手で触れないでください。

■自動の「あたため」、自動メニューの「ゆで野菜」ではふた及びふた付きの容器は使用しない

禁止

容器に入れふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。

■ミトンを使うときは気を付ける

水や油でぬれたときや破れているときはやけどの恐れがあるので使わないでください。
●白い布が角皿（黒・白）に当たるように持ってください。

■鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない

禁止

発火する恐れがあります。

■殻・膜のある食品は割れ目・切れ目を入れてから加熱する

ぎんなんなどは破裂して、けが・やけどをすることがあります。

■庫内やドアに油・食品カスをつけたまま放置したり、加熱したりしない

禁止

さび・発火・発煙などの原因になります。
●付着した場合は必ずふき取ってください。

■食品を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する

高温注意

容器が熱くなっていたり、ラップをはずすときに、蒸気が一気に出てやけどの恐れがあります。

■ビンのふたや、せん（ねじ式のものなど）ははずして加熱する

はずさないと容器が破裂してけが・やけどをすることがあります。

■庫内底面に衝撃を加えたり、水をかけない

禁止

破損してけがをする恐れがあります。

●割れたときはそのまま使用せず販売店にご相談ください。

⚠注意

■ヒーター加熱後、熱くなった角皿（黒・白）を急冷するときは注意する

高温注意

蒸気や飛まつでやけどの恐れがあります。

■庫内で食品が燃えたときは、ドアを開けない

禁止

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

●次の処置をしてください。
①ドアを閉めたまま 取消 を押す。
②専用ブレーカーを切る。
③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
●鎮火しない場合は、水か消火器で消火する。
●そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

■給水タンクのふただけを持たない

禁止

ふたがはずれ水がこぼれたり、タンク破損の原因となります。

■給水タンクにヒビ、カケ、強いスリ傷があるときは使わない

禁止

水がもれて、感電や漏電の原因になります。割れたときはそのまま使用せず販売店にご相談ください。

■セラミックカバーに衝撃を加えない

禁止

破損してけがをする恐れがあります。

■調理中、調理後にセラミックカバーの上に食器や容器などを置かない

禁止

調理時に置くとうまくできません。また、熱に弱い容器などは溶けたり変形の恐れがあります。

■調理中、調理後、タンク挿入口付近の金属部分に触れない

接触禁止

やけどの恐れがあります。

■スチーム調理中、調理後、顔を近づけてドアを開けない

禁止

スチーム調理時、ドアを開けるときは蒸気にご注意ください。やけどの恐れがあります。

■調理中、調理後ドアに水をかけない

禁止

割れてケガをする恐れがあります。

■オーブン付属品ストッカーに乗らない

禁止

けがや床を傷つける原因になります。

⚠注意

■オーブン付属品ストッカーを閉めるとき、手や指をはさまないように注意する

けがをする恐れがあります。

■オーブン付属品ストッカーには6kg以上収納しない

禁止

レールがたわんでけがをする恐れがあります。

お願い

■テレビ・ラジオ・無線機器・アンテナ線などを近づけない
4m以上離してください。画像の乱れ、雑音の原因になります。

電子レンジ調理

■庫内がカラのまま作動させない
異常に高温になり、故障の原因になります。 またカラの容器も加熱しないでください。

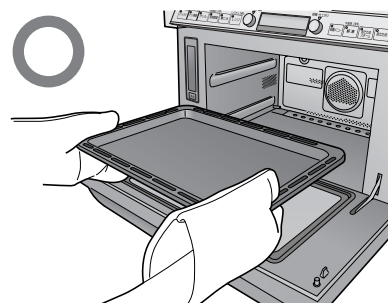
■缶詰・レトルト袋の食品は、容器に移す
アルミ包装は加熱できません。

■金属容器・金串などは、使わない
火花が飛び、故障の原因になります。

■黒角皿・角あみはオーブン・グリル以外では使用しない
電波（レンジ）を使って加熱する調理では火花が飛ぶことがあるので使えません。

オーブン・グリル・同時調理

■角皿（黒・白）は必ずミトンを使って両手で出し入れする。（白い布が角皿に当たるように）

- 予熱後や調理中、調理後、ドアや本体などが非常に熱くなっています。やけどに十分ご注意ください。
- 出し入れするときは角皿の両サイドをしっかりと持ち、なるべくドアのガラス面など熱くなっている部分に触れないようにご注意ください。

スチーム使用調理

■調理前に必ず給水タンク、セラミックカバーの準備をする。（準備について ▶9ページ）
準備をしないと、スチームを使用したメニューができません。

■給水タンクに水以外入れない
給水タンクには、水以外入れないでください。故障の原因となります。

■給水タンクに入れる水は満水以上入れない
水が給水タンクからこぼれ出て故障の原因となります。

■給水タンクの水は使うたびに取り替える
調理のときは必ず新しい水をお使いください。調理後はタンクの水を捨ててください。

各部のなまえ

本体

※イラストは実物と若干異なります。

操作部
押すと開くカンガルーポケットタイプです。
(▶10～11ページ)

水位窓
給水タンクに入っている水の量が見えます。スチームを使うメニューを調理するとき、ドアを開閉し「0」を表示させ、キーを押したときにランプが点灯します。

ドアパネル部

オーブン付属品ストッカー
付属品を収納します。
耐荷重は6kgまでです。

吸気口

※排気口はIHクッキングヒーターの吸・排気パネル部になります。

給水タンク挿入口

角皿（黒・白）受け
上段
下段

タンク取り出しボタン

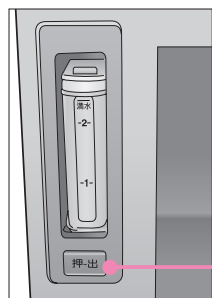
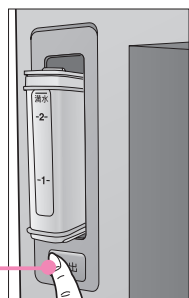
上ヒーター
（上面に内蔵）

熱風循環ヒーター
（奥面に内蔵）

ドア

水受皿部
- 底面に内蔵したヒーターでスチームを発生させます
- セラミックカバーはすべての調理時に常にセットしてお使いください。

庫内
天井はSC（セルフクリーニング）加工、側面はフッ素加工をしています。

給水タンク出し入れ口

給水タンクは本体にセットされています。

タンク取り出しボタン

タンク取り出しボタンを押すとタンクが出てきます。

⚠注意

■調理中、調理後、タンク挿入口付近の金属部分に触れない

接触禁止

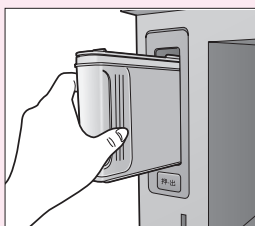
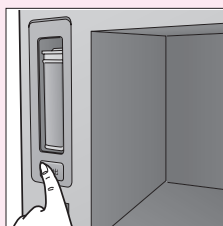
やけどの恐れがあります。

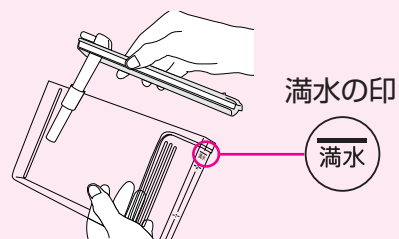
スチームを使用する調理の準備
（給水タンク・セラミックカバーの準備）

あたためスチーム、レンジスチーム（レンジ 2度押し）、スチームショット、
自動メニュー のスチーム使用「9～13」、お手入れ「15」をするための準備です。
給水タンクの容量は満水で約400mlです。

タンクの取り出しかた、給水のしかた

1 ドアを開ける

2 タンク取り出しボタンを押してタンクを取り出す

3 タンクのふたをあけ水を入れる

満水以上入れない

4 タンクの外側の汚れと水滴をふきんなどでふき取る。

お願い

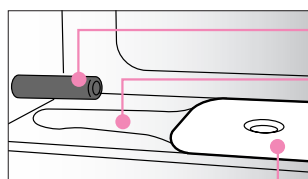
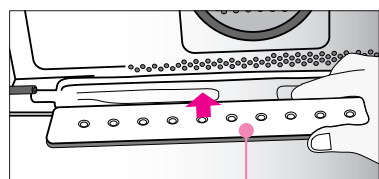
- **使用する水は、塩素消毒された水道水をおすすめします**
  浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーター、井戸水などをお使いの場合は、カビや雑菌が発生しやすくなるため、水交換の度にタンクを洗ってください。また硬度の高い水は水受皿が白くなる原因になります。
- **スチームをお使いいただく場合には、必ず給水タンクへ水を入れ、本体にセットしてください**
  調理のときは、新しい水に入れ替えてお使いください。
  セットされていない場合は「U 14」を表示します。給水タンクに水を入れてください。

お知らせ

タンクランプ

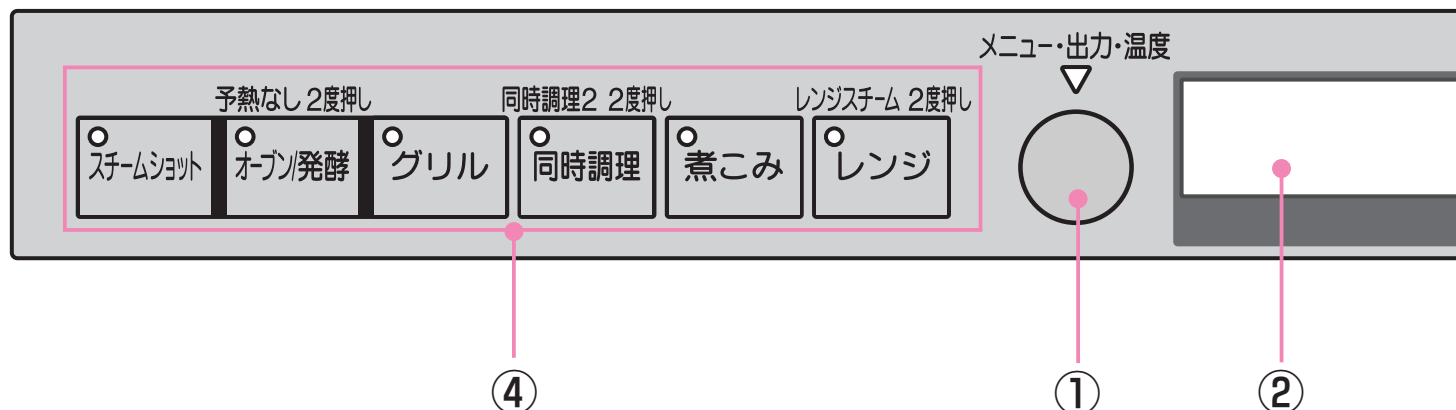
- スチームメニューを選んだときに点灯し、タンクに水がないときは点滅します。（「U 14」を表示 ▶44ページ）
- 調理スタート時に約2秒間ランプが消灯しますが、水位センサーがタンクの水量を検知するためで故障ではありません。

水受皿にセラミックカバーをセットする

付属品のセラミックカバーを本体底面奥の水受皿の上にセットします。
セラミックカバーはすべての調理時に常にセットしてお使いください。

■調理中、調理後、水受皿、セラミックカバーをさわらない

高温のためやけどの恐れがあります。

操作部・ドアパネル部

操作部

操作部のランプが点灯・点滅表示し、手順をお知らせします。

①メニュー・出力・温度つまみ

「自動メニュー」の1～16の番号設定、お好みの温度にあたためるときの仕上がり温度や レンジ の出力設定、 オーブン/発酵 や 同時調理 の温度設定に使います。

②表示部

ドアを開閉し、「0」を表示させてからお使いください。

③時間・仕上がりつまみ

- 手動メニューの加熱時間の設定に使います。
- あたため あたためスチーム 解 凍 自動メニュー の仕上がり調節に使います。

④手動メニューキー

食品の状態やお好みの仕上がりに応じて、加熱時間や温度を設定して使います。
（▶30～43ページ）

⑤自動メニューキー

加熱時間・温度の設定が不要です。
1～13のメニューがあります。
14～16のお手入れができます。
（▶24～29ページ）

⑥解凍キー

解凍時間の設定が不要です。
（▶22～23ページ）

⑦あたためスチームキー

レンジ＋スチーム加熱でラップなしでしっとりした仕上がりにあたためることができます。
（▶18ページ）

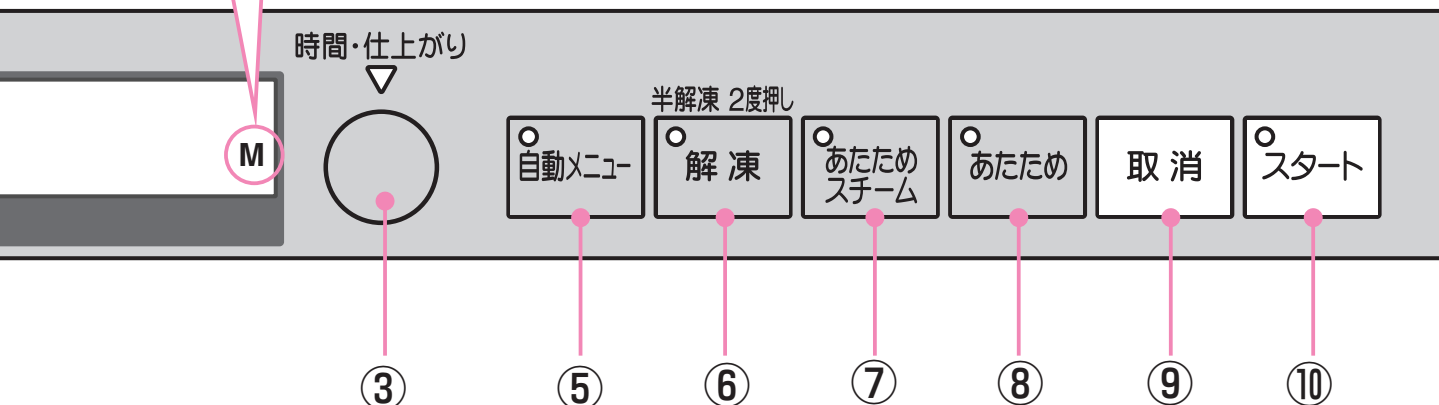
⑧あたためキー

加熱時間の設定が不要です。
（▶14～17ページ）

⑨取消キー

途中で調理をやめたいときやキーを押し間違えたときに使います。

⑩スタートキー

- すべての調理をスタートさせるときに使います。
- ドアを開けると調理は中断されます。
  再度押してください。

ドアパネル部

自動メニューの番号とメニュー名を記載しています。

操作のしかた
▶24~29ページ

お手入れのしかた
▶49~50ページ

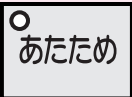
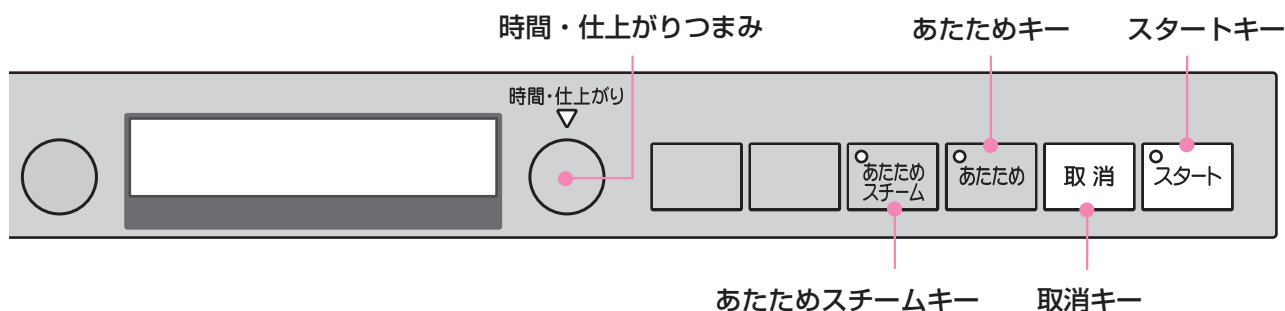
使える容器・使えない容器

	容器の種類	レンジ・レンジスチーム加熱	オーブン・グリル加熱
ガラス	耐熱性がある	○ 使えます ・カラメルなど高温になる料理は急熱、急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。	○ 使えます
	耐熱性がない	× 使えません カットガラス、強化ガラスも使えません。	× 使えません
プラスチック	耐熱性がある 耐熱温度140℃以上 「電子レンジ使用可能」表示があるもの	○ 使えます ・ただし、ふたは熱に弱いものがあるため耐熱温度をご確認ください。 ・密封性の高いふたは使わないでください。 ・油脂、糖分の多い食品は高温になるため使えません。	× 使えません ただし、オーブン・グリル用指定のものは使えます。
	耐熱性がない 耐熱温度140℃未満	× 使えません ・電波で変質するもの（ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂）は使えません。 ・ただし、解凍で生ものを解凍するときは発泡スチロール製トレーは使えます。	× 使えません
陶磁器・漆器	陶器・磁器	○ 使えます ・ただし色絵や、ひび・金銀模様のある器は傷んだり、火花が飛ぶことがあるので使えません。 ・付属品の白角皿は使えません。	○ 使えます ただし、内側に色絵のあるものは、はげることがあるので使わないでください。
	漆器	× 使えません 塗りがはげたり、ひび割れる恐れがあります。	× 使えません

	容器の種類	レンジ・レンジスチーム加熱	オーブン・グリル加熱
金属	アルミ・ホーローなどの金属容器	× 使えません •金属や金串なども火花が飛ぶので使えません。 •金属製の焦げ目付け皿は使えません。 •付属の黒角皿・角あみは使えません。	○ 使えます ただし、取っ手が樹脂のものは使えません。
その他	木・竹製品・紙製品	× 使えません •針金を使っているものは燃えやすくなります。 •ただし、耐熱加工を施した紙製品（オーブンシートなど）は使えます。	× 使えません ただし、耐熱加工を施した紙製品（オーブンシートなど）は使えます。
	ラップ 耐熱温度140℃以上	○ 使えます •ただし、油分の多い料理は高温になるため使えません。 •レンジスチームでラップを使うとスチームの効果はありません。	× 使えません 高温になり溶ける恐れがあります。
	アルミホイル	× 使えません ただし、電波を反射する性質を利用して部分的に使うことがあります。（肉・魚の解凍など）	○ 使えます 付属の黒角皿に敷いたり、ホイル焼きに使います。

煮こみ では
耐熱ガラス容器・陶磁器をお使いください。
同時調理 では
電子レンジとオーブンの両方に使えるもの（耐熱ガラス容器、陶磁器など）を使ってください。
ただし、•アルミ・ステンレスなど金属製（フッ素加工も使えます）のケーキ型やパイ皿は使えます。
•留め金など金具のついた型、アルミケース、紙型、複数使用するマドレーヌ型・カップケーキ型などは使えません。

■ **あたため**、**自動メニュー** の「ゆで野菜」ではふた及びふた付きの容器は使用しない

容器に入れふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。

おかず・ごはんをあたためる

あたためのキーを使い分けましょう

下記のキーは、赤外線センサーで食品の温度を検知しています。
陶器・ガラス・プラスチック製のふたは赤外線センサーがうまく働かないため使えません。

項目 / キー	メニュー	特長・コツ
あたため レンジ加熱 (▶15ページ)	おかず 汁もの(みそ汁・スープ) ごはん類 (室温・冷蔵・冷凍)	おかずやごはん類をスピーディにあたためます。 • メニューによりラップが必要です。 ・冷蔵・室温ごはんはラップなしで。 ・冷凍ごはんはラップに包んで。 (ラップの重なりは下にして置きます)
あたため スチーム レンジ+スチーム加熱 (▶18ページ)	しゅうまい 焼き魚、煮魚 ごはん(室温・冷蔵) など	ラップなしであたためます。 スチームにより食品の乾燥を防ぎ、しっとりふっくらあたためます。 • あたため より約2倍の時間がかかります。 • 冷蔵庫でパサついたごはんなどはこのキーがおすすめです。 • 少量(100g未満)のおかずの場合は、仕上がりを<弱>に合わせます。 (50g未満は自動ではできません) 一尾魚など厚みや形状の不均一な食品は多少加熱ムラが生じることがあります。 • 肉まん・あんまんは上手にあたたまりません。「レンジスチーム」(レンジ 2度押し)であたためてください。 (▶クックブック126ページ)

あたため ・ あたためスチーム で加熱するときは角皿(黒・白)、角あみを使用しないでください。

スピーディにあたためる

付属品　なし

例）おかずを1品あたためるとき

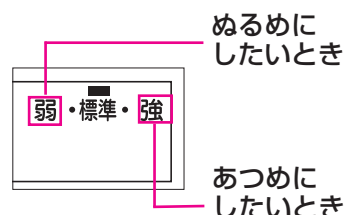
1 食品を入れる

- 食品は庫内中央に置く。
- 食品の量に合った耐熱性の容器で。（▶12～13ページ）

2 を押す

お好みの仕上がりを選ぶには

を回して仕上がりを選ぶ

- 強弱を5段階から選べます。
- スタート を押す前、または 時間・仕上がり のランプが点灯中（スタート後約14秒間）に、強弱の設定ができます。

3 スタート を押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
- 「開始」から「終了」までバーが点滅しながら増えていき、あたための進行状態をお知らせ。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

あたため足りないときは

食品を取り出して、混ぜたり、並べかえたあとに

- 再度 あたため を押してから スタート で加熱する。
- レンジ 600Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱する。

「あたため」キーで加熱できない食品は

- 自動メニュー の「1 牛乳」であたためる
  牛乳、水、コーヒー（ あたため **であたためると沸とうする恐れがあります。**）
- レンジ **600Wで時間を合わせて加熱する**
  - お酒（ あたため **であたためると沸とうする恐れがあります。**）
  - 冷凍カレー、シチュー
  - 乾干物、冷凍ゆで野菜、ポップコーン
  - 冷凍食品（肉だんごやタレのついたもの）
- レンジ **300Wで時間を合わせて加熱する**
  いかなど、はじけやすい食品
- **「レンジスチーム」（ レンジ 2度押し）で時間を合わせて加熱する**
  肉まん・あんまんなどのあん入り食品　　（手動で調理するときの設定時間▶クックブック124ページ）

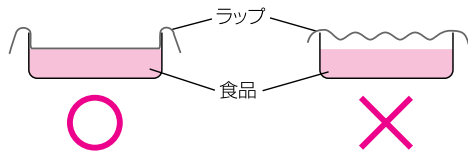
メニューによりラップが必要です

陶器・ガラス・プラスチック製のふたは赤外線センサーがうまく働かないため使えません。

ラップするもの			ラップしないもの		
蒸しもの カレー シチュー 煮魚		• しゅうまいなどの蒸しもの • カレー • シチュー • 煮魚 • タレのかかった加工食品など	ごはん 汁もの		• ごはん • みそ汁 • スープ
冷凍もの		• 冷凍食品（フライ類を除く） • 冷凍ごはん（ラップの重なりは下にして置く）	いためもの ハンバーグ 焼きもの フライ 天ぷら		• 野菜炒め、やきそばなど • ハンバーグ • 焼き魚 • 照り焼き • フライ • 天ぷら
			煮もの		野菜の煮ものなど

食品のラップのしかた

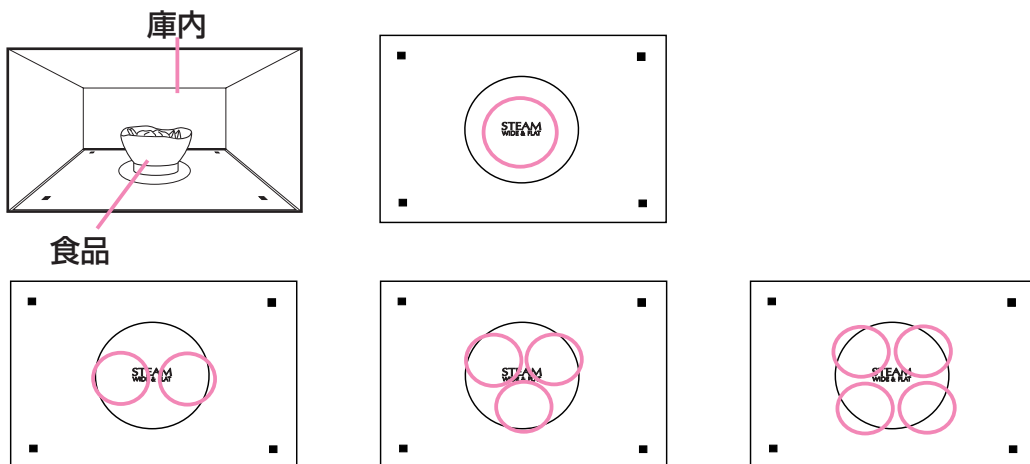
ラップは食品にぴったりつけましょう。

ラップが食品から浮いていると赤外線センサーが正しく働かず、上手にあたためできないことがあります。

ラップで直接食品を包んでいるときはラップが重なっている方を下にして置きます。重なっている方を上にすると上手にできません。

上手にあたためるには

食品の置きかた

同じ食品を2～4品同時にあたためることができます。
庫内底面の「STEAM WIDE&FLAT」の文字を目安に食品を庫内中央に寄せて置きます。

同じ食品を複数あたためるときは、同じ分量・同じ温度にしてください。
分量・温度が違うと上手にできません。

• 端に置くと加熱がうまくできません。必ず庫内四つ角のイラスト（■）より内側に置いてください。
また、小さなものを端に置くと赤外線センサーで正しく検知できず、加熱しすぎることがあります。
• 赤外線センサーを正しく働かせるためにオーブンの使用後・レンジを連続使用したあとは、庫内を十分に冷ましてください。

あたためのコツ

分量が100g未満の場合は赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。
レンジ 600Wで時間を合わせて加熱してください。
(お好みあたための－10～40℃の設定の場合を除く　▶20ページ)

室温・冷蔵ごはん

- 分量は、約100～500gまで。
- お茶わんまたは容器に入れて
  ラップをしないであたためます。

冷凍ごはん

- 分量は、約100～300gまで。
- ラップに包んだ冷凍ごはんは、
  ラップの重なっている方を
  必ず下にしてお皿にのせて加熱します。

おかず

- 分量は、約100～500gまで。
- 容器はできるだけ背が低い口の広い容器をお使いください。
- 市販の冷凍食品は、容器に移しかえてください。

カレー・シチュー

- 具などがはねることがありますので、必ずラップをしてください。ラップを取るときは注意してください。
- **時間・仕上がり つまみで＜強＞に合わせる。**
- 加熱後、必ず混ぜてください。
- 冷凍カレーは自動ではあたためられません。
  レンジ 600Wで時間を合わせて加熱してください。
  (クックブック ▶124ページ)

お弁当

- 食品を包装しているラップやふたを必ずはずします。
  ラップやふたをしたまま加熱すると、仕上がりが悪くなり、ふたなどが変型する恐れがあります。
- アルミケース、ゆで卵、しょうゆ・ソースの入った容器は必ず取り出してください。
  アルミケースを入れたまま加熱すると火花が出る恐れがあります。
  ゆで卵やしょうゆ・ソースの入った容器は破裂して、やけど・けがをする恐れがあります。
- お弁当の中身によって、仕上がりが変わります。

上手に冷凍するには

**ごはんなどは平たく均一に一人分、一個ずつ(約150～300g位)ラップに包んで冷凍します。
できるだけ平たく形を整えましょう。**

しっとりふっくらあたためる

付属品　なし

例）おかずをあたためるとき

1 給水タンクの準備をし、ラップをせずに食品を入れる

- 給水タンクに水をいれる（▶9ページ）
- 食品は庫内中央に置く。
- 分量は約100～500gまで。
- 異なる食品を同時にあたためることはできません。

2 あたため スチーム を押す

スチーム　弱・標準・強

を回して仕上がりを選ぶ

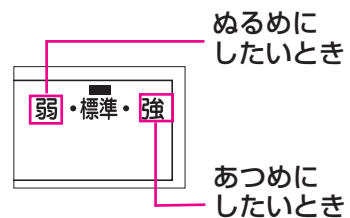
弱・標準・強

ぬるめにしたいとき（弱）
あつめにしたいとき（強）

- 強弱を5段階から選べます。
- スタート を押す前、または 時間・仕上がり のランプが点灯中（スタート後約14秒間）に、強弱の設定ができます。

次のような食品は<弱>を選んでください。

- 約50～100g未満のおかず
（小さな切り身魚、やきとり2本、しゅうまい3個など）
- 食品の形状・脂ののり具合などによっては食品がはじけることがあります。
（小さな切り身魚やししゃも、いわしの煮つけ、はじけやすいおかずなど）
- 50g未満は自動ではできません。

<弱>は標準よりも低出力なので調理時間が長くなることがあります。

3 を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まる。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり のランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。
- 連続使用する場合は、ふきんなどで庫内やドアの水滴を十分にふき取ってください。（赤外線センサーをうまく働かせるため）

あたため足りないときは

時間・仕上がり のランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間（最大10分まで）を合わせて スタート を押します。ランプが消えたときは食品を取り出して、混ぜたあとに レンジ 300Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

「あたためスチーム」で加熱できない食品

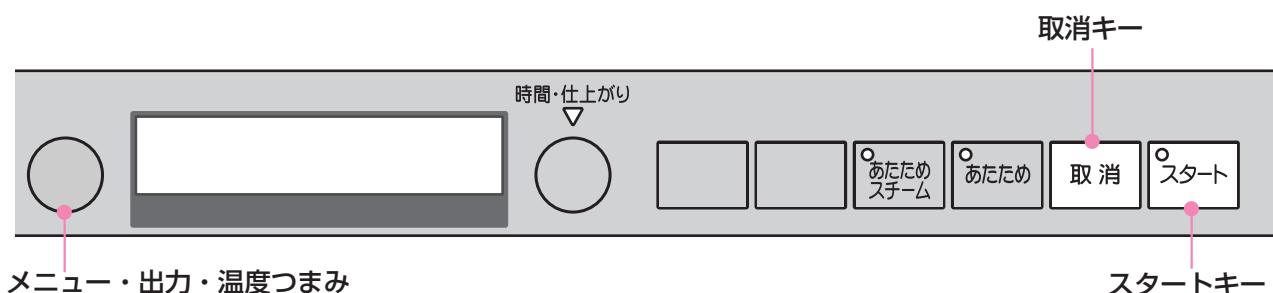
肉まん・あんまんは「レンジスチーム」（ レンジ 2度押し）で時間を合わせて加熱します。
（設定時間 ▶クックブック126ページ）

お願い

- **あたためスチーム で加熱するときは角皿（黒・白）・角あみを使用しないでください。**
- **スチーム調理終了後、水受部（▶48ページ）にたまった水は毎回ふき取ってください。**

お知らせ

- **給水について**
  清潔に保つため給水タンクの水はスチーム調理をするたびに入れ替え、調理前には水の量を確認しましょう。
- 給水タンクの容量は、満水で約400mlです。

お好みの温度にあたためる

付属品　なし

−10℃〜90℃のお好みの温度にあたためることができます。

- 赤外線センサーで食品の温度を検知しています。
- メニューによりラップをするものとしないものがあります。（▶16ページ）
  冷蔵・室温ごはんはラップなしで。
  冷凍ごはんはラップに包んで。（ラップの重なりは下にして置きます）

例）おかずを1品あたためるとき

1 食品を入れる

- 食品は庫内中央に置く。
- 食品の量に合った耐熱の容器で。（▶12〜13ページ）

2 メニュー・出力・温度 を回して温度を合わせる

- 右へ回すと温度が高く、左へ回すと温度が低くなります。
  （70℃から表示がはじまります。）
  5℃きざみに設定できます。
- 45℃以上に設定する場合は、スタート後にも、

  つまみのランプが点灯中（約14秒間）に
  つまみで温度の変更ができます。

3 スタート を押す

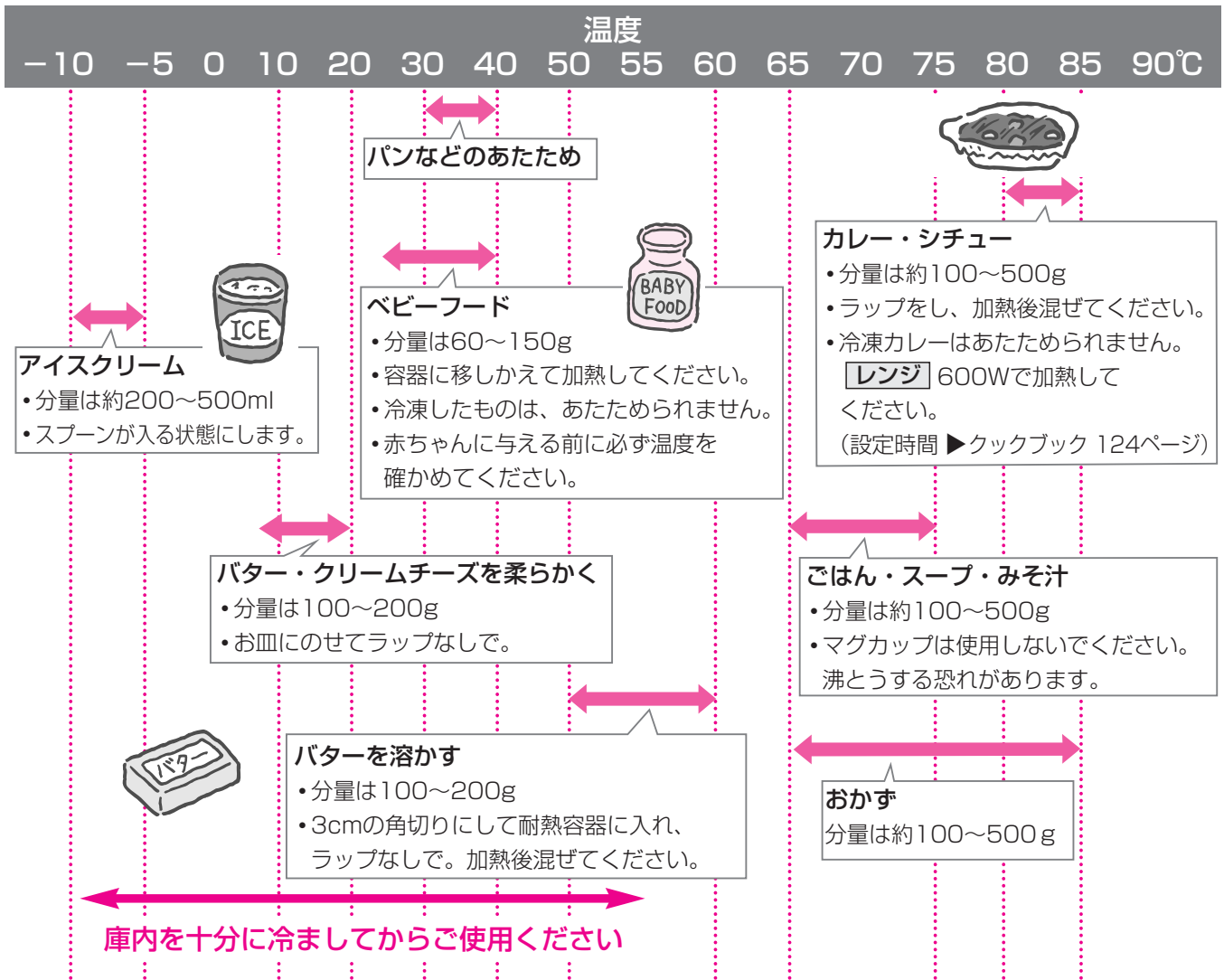
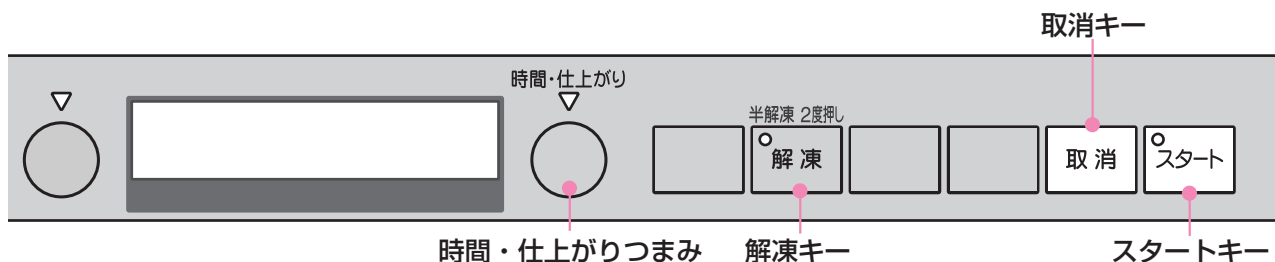
- 庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
- 「開始」から「終了」までバーが点滅しながら増えていき、
  あたための進行状態を知らせる。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

お好みの温度で加熱するときの食品の温度の目安

温度は－10～90℃まで5℃きざみで合わせられます。
特に熱くしたいときのみ90℃に設定してください。
※牛乳・水・コーヒーは 自動メニュー の「1 牛乳」であたためてください。（▶25～26ページ）
※お酒は レンジ 600Wで時間を合わせて加熱してください。（クックブック ▶124ページ）

肉や魚を解凍する

付属品　なし

「解凍」キーを使い分けましょう。

全解凍	半解凍
•ほぐしやすい固さに解凍します。 •煮る、いためる、焼くなどすぐに調理する場合に適しています。 (形状・開始温度によっては部分的に煮えることがあります。)	•少し固めの仕上がりです。 包丁でサクサクと切れる固さにします。 •さしみや肉の細切り、いかに切り目を入れる場合などに適しています。

1 ラップをはずし、トレーにのせたまま食品を入れる

発泡スチロールのトレーにのせた食品を庫内中央に置く。

2 解 凍 を押す

・1度押すと「全解凍」
・2度押すと「半解凍」

「全解凍」の場合

「半解凍」の場合

お好みの仕上がりを選ぶには

時間・仕上がり を回して仕上がりを選ぶ

スタート を押す前、または 時間・仕上がり つまみランプが点灯中（スタート後14秒間）に、強弱の設定ができます。

3 スタート を押す

•庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
•途中で残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

•庫内灯が消灯。
• 時間・仕上がり つまみのランプが点滅します。（2分後、自動的に消灯）
•取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

まだ解凍できていないときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間（最大10分まで）を合わせて スタート を押します。
ランプが消えたときは、 レンジ 100Wで様子を見ながら解凍してください。

「解凍」キーで解凍できない食品は

冷凍野菜
レンジ 600Wで時間を合わせて解凍する。（設定時間 ▶クックブック125ページ）

お願い

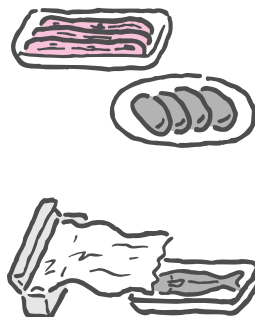
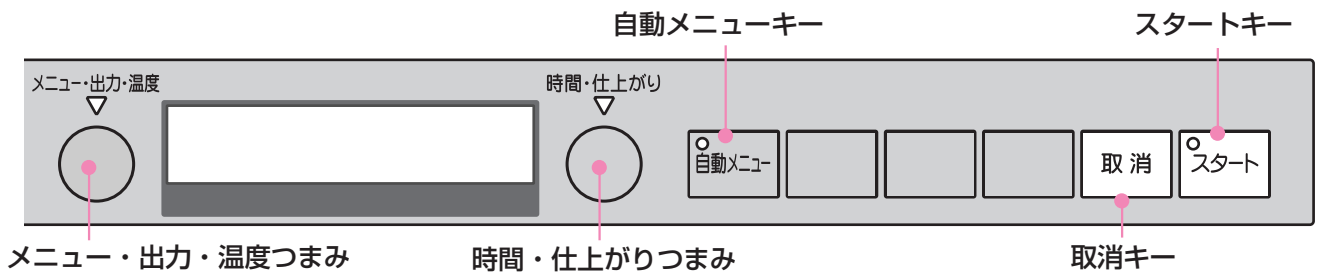
解凍 で加熱するときは角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください。

上手に解凍するには

• クックブック ▶22ページ
• 分量は、1度に100～500gまで。
• 家庭用冷凍庫から出したものをすぐに解凍してください。
• **温度のあがった食品は、 レンジ 100Wで解凍してください。自動では上手に解凍できません。**
（例） ・冷凍庫から出して長い間放置した食品
　　　・冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品
• 発泡スチロールのトレーがないときは耐熱性の平皿に食品をのせてください。
• 自動では分量が100g未満の食品は上手に解凍できません。
レンジ 100Wで様子を見ながら解凍してください。（設定時間 ▶クックブック125ページ）
• 食品の変色や煮えを防ぐため、身の細い部分は、アルミホイルを巻いてください。
• 赤外線センサーを正しく働かせるためにオーブンやグリルの調理後、同時調理のあと、レンジの連続使用後は、庫内を十分に冷ましてください。

上手に冷凍するには

材料は、新鮮なものを、薄く平たく整える
1回分ずつ（約300gまで）に分け、3cm以内に厚みをそろえます。

ラップでしっかり密封する
一尾魚はウロコや内臓を取り、塩水にくぐらせてから一尾ずつ保存。
えびは重ならないよう並べます。

自動メニューで調理する

自動メニューキーを使うと、以下のメニューが調理できます。
メニューごとに付属品が違います。クックブックの下記ページをご確認のうえお使いください。

メニュー	ページ	メニュー	ページ	スチーム使用			
1 牛乳	P.25	5 グラタン	P.50	9 茶わん蒸し	P.38	12 シュー2段 ※	P.114
2 ゆで野菜（葉菜）	P.26	6 ヘルシーフライ	P.54	10 ケーキ ※	P.82	13 フランスパン ※	P.108
3 ゆで野菜（果花菜）	P.27	7 クッキー1段	P.92	11 シュー1段 ※	P.114		
4 ゆで野菜（根菜）	P.27	8 クッキー2段	P.92				

※予熱があるメニューです

自動メニュー　1〜9

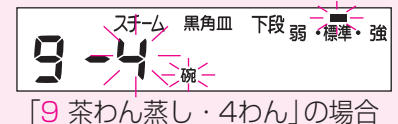
1 食品を入れる

「9 茶わん蒸し」は給水タンクに2の目盛り以上水を入れる。

2 [自動メニュー] を押す

3 を右に回してメニュー番号を合わせる

「9 茶わん蒸し」はわん数（1〜6わん）も合わせます。

9 -4 碗
「9 茶わん蒸し・4わん」の場合

お好みの仕上がりを選ぶには

時間・仕上がり つまみを回して仕上がりを選ぶ

- [時間・仕上がり] つまみで強弱の設定ができます。
  （メニューによって強弱の設定が、3段階のメニューと5段階のメニューがあります。）
- スタート後にも [時間・仕上がり] のランプが点灯中（約14秒間）に設定できます。

4 [スタート] を押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
- 途中で残り時間を表示。（「1 牛乳」以外）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- [時間・仕上がり] のランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

自動メニュー10〜13　予熱あり

予熱するとき、角皿（黒・白）・角あみや食品を入れないでください。
（13 フランスパンのみ黒角皿1枚を下段に入れて予熱する）

1 給水タンクの準備をする

1の目盛り以上、水を入れる。

2 を押す

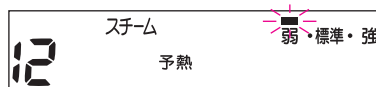
3 を右に回してメニュー番号を合わせる

メニュー・出力・温度

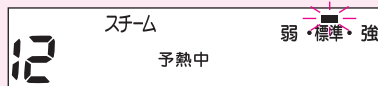
「12 シュー2段」の場合

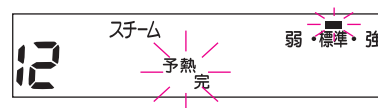
お好みの仕上がりを選ぶには

時間・仕上がり

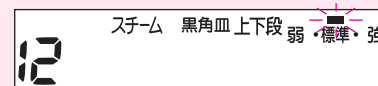
を回して仕上がりを選ぶ

- 時間・仕上がり つまみで強弱の設定ができます。
- スタート後にも 時間・仕上がり のランプが点灯中（約14秒間）に設定できます。

4 を押す

庫内灯が点灯し、予熱が始まる。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

- 「予熱完」を表示。
- 約48分間予熱を保持。

ドアを開けて食品を入れる

5 を押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
- 途中で残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり のランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

次ページへつづく

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり のランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間（最大10分まで）を合わせて スタート を押します。
ランプが消えたときはクックブックの各レシピページを参照してください。

お願い

スチーム調理終了後、庫内底面や水受部（▶49ページ）に結露した水がたまる場合があります。
冷めてからふきんなどでふき取ってください。

お知らせ

- 自動メニュー「9～13」は調理スタート前に給水タンクの水量を水位センサーによりチェックします。
  水量が少ない場合はスタートしません。必ず指定の水量をお守りください。
- 予熱完了後、ドアを開けている時間が長いと庫内の温度が下がり、スチームの効果が十分に出なくなります。
  ドアを開けて約2分経過すると「0」表示にもどります。
  （ドアを開けて約1分30秒後にピッピッと鳴ってお知らせします。）
  そのときは再度予熱から操作し直してください。

牛乳を上手にあたためるには　レンジ加熱

付属品　なし

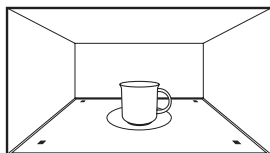
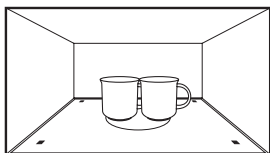
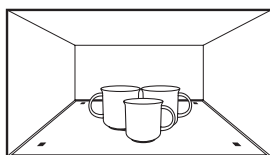
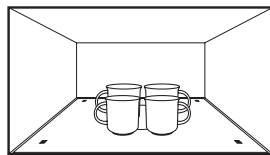
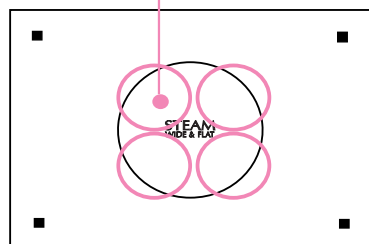
置きかた

庫内底面の「STEAM WIDE＆FLAT」の文字を目安に庫内中央に寄せて置きます。

1杯

2杯

3杯

4杯

庫内の端に置くと赤外線センサーが正しく検知できず、沸とうする恐れがあります。
必ず庫内四つ角のイラスト（■）より内側に置いてください。

あたためのコツ

- 「1 牛乳」で牛乳・コーヒー、水があたためられます。
- 分量は、一度に1～4杯まで。容器の8分目まで入れる。
  ※容器に対して少量しか入れないと、沸とうする恐れがあります。
  ※2杯以上加熱するときは、それぞれの分量を合わせてください。
- 容器は、広口で背の低いもの。（マグカップなど）
- おいしく飲むために、加熱前と加熱後に混ぜる。
  （カフェオレは、インスタントコーヒーを入れて混ぜるだけでOK！）
- 容器の形状により仕上がりが異なります。 時間・仕上がり つまみで仕上がり調節をしてください。

- お酒をあたためるときは：「1 牛乳」ではあたためられません。
  レンジ 600Wで時間を合わせてあたためます。
  （設定時間 ▶クックブック124ページ）
  容器は背の低い、ずんぐりしたものをお使いください。
  コップでお酒をあたためるときは広口のものをお使いください。
  加熱前と加熱後に必ず混ぜてください。

お願い

「1 牛乳」で加熱するときは角皿を使用しないでください。

お知らせ

「1 牛乳」のメモリー機能について
牛乳で設定した仕上がり調節を記憶します。次にあたためるときは記憶した仕上がりに設定されています。

あたため足りないときは

レンジ 600Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱します。（▶クックブック124ページ）

野菜を上手にゆでるには

レンジ加熱

付属品　なし

3種類を使い分けましょう

2 ゆで野菜（葉菜）　：ほうれん草・キャベツ・グリーンアスパラガス・もやしなど
3 ゆで野菜（果花菜）：ブロッコリー・なす・かぼちゃ・さやいんげんなど
4 ゆで野菜（根菜）　：じゃがいも・さつまいも・さといも・にんじん・大根など

誤った使いかたをすると、赤外線センサーがうまく働かないため発煙・発火する恐れがあります。下記の項目に従って正しくお使いください。

- 葉菜はラップに包んで必ず耐熱性の平皿にのせて加熱しましょう。
  果花菜・根菜は必ず耐熱性の平皿にのせ、皿ごとラップをして加熱しましょう。
  陶器・ガラス・プラスチック製のふたは使えません。
- 分量が100g未満の場合は［レンジ］600Wで様子を見ながら加熱してください。

野菜をゆでるときのコツ

- アクの強い野菜は加熱前、加熱後に水にさらしてアク抜きしてください。
- 洗ったときの水分を残して加熱しましょう。乾燥や脱水を防ぎ、しっとりと仕上がります。
  ただし、容器に水をはりその中に野菜を入れて加熱しないでください。
- 季節により、仕上がりが異なります。［時間・仕上がり］つまみで調節してください。
- 取り出すときは皿が熱くなっているので気を付けてください。

2 ゆで野菜（葉菜）

分量は、100〜500gまで。
（ほうれん草・小松菜・青梗菜（チンゲンサイ）は300gまで）

ほうれん草・小松菜など
葉と茎を交互に重ね、太い茎には十文字に包丁を入れる。
加熱後、流水でアクをとる。

キャベツ
キャベツは固い芯を取り、大きさをそろえて切る。

もやし

グリーンアスパラガス
穂先と根元を交互に重ねる。
［時間・仕上がり］つまみで<弱>に合わせる。
加熱後、手早く冷水に取る。

直接ラップに包んで耐熱性の平皿にのせ、庫内中央に置く。
- ラップの重なり合う部分を下にして加熱する。
- ラップは何重にも重ねて巻かない。

⚠注意

■［あたため］、自動メニューの「ゆで野菜」ではふた及びふた付きの容器は使用しない

禁止

容器に入れふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに食品が発煙・発火する恐れがあります。

3 ゆで野菜（果花菜）

分量は、100～500gまで。

かぼちゃ
やや厚めに大きさをそろえて切る。

なす
大きさをそろえて切り、塩水につけてアク抜きする。

ブロッコリー・カリフラワーなど
小房に分け、塩水につけてアク抜きする。

さやいんげん
すじを取る。

耐熱性の平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く。
ラップは何重にも重ねておおわない。

4 ゆで野菜（根菜）

分量は、100g～1kgまで。
（にんじん・大根は500gまで）

にんじん
輪切りか、いちょう切りにして水にくぐらせる。
厚切り、角切りのにんじんは レンジ 600Wで時間を合わせて加熱する。
（設定時間 ▶クックブック125ページ）

薄く切ったもの、小さく切ったものなどの少量加熱は火花が出て焦げることがあります。
水にくぐらせて耐熱性の皿に並べ、ラップをして レンジ 600Wで様子を見ながら加熱してください。

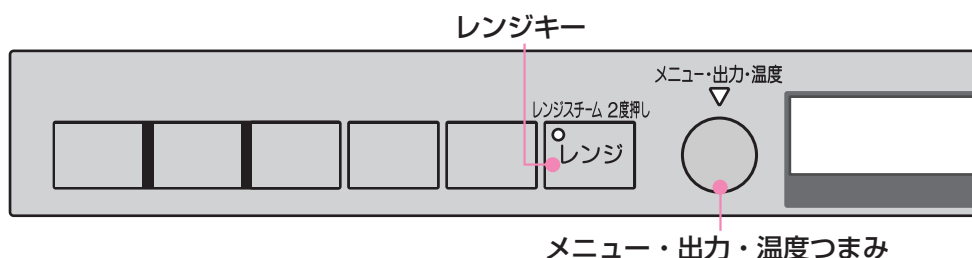
じゃがいも・さつまいも・さといもなど
加熱ムラを解消するため、加熱後約5分蒸らす。
2個以上の場合は、上下に重ねないように皿にのせる。
（切って使うとき）皮をむき大きさをそろえて切る。

大根
2～3cmの厚さの輪切りにする。
2個以上の場合は、上下に重ねないように皿にのせる。

耐熱性の平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く。
ラップは何重にも重ねておおわない。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり のランプが点滅中（2分間）に追加時間（最大10分まで）を合わせて スタート を押します。ランプが消えたときは レンジ 600Wで様子を見ながら加熱してください。

レンジで調理する

付属品　なし

一定の出力で調理する

例）「300W」で調理するとき

1 食品を入れる

2 レンジ を押す

600 W

600Wで加熱するときは、4 の操作へ。

3 メニュー・出力・温度

を左に回して

出力300Wに合わせる

300 W

600W、300W、150W、100Wの順に出力を表示。

4 時間・仕上がり

を回して時間を合わせる

1分30秒

合わせることができる時間

・600W、300W（最大時間設定30分）

10秒単位	30秒単位	1分単位
0 ～ 5分	5分 ～ 10分	10分 ～ 30分

・150W、100W（最大時間設定5時間）

30秒単位	1分単位	5分単位	10分単位
0 ～ 10分	10分 ～ 30分	30分 ～ 2時間	2時間 ～ 5時間

5 スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

・庫内灯が消灯。
・ 時間・仕上がり のランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
・取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

出力を組み合わせて調理する<連動調理>

「レンジ」➡「レンジ」の組み合わせができます。
かぼちゃの煮ものや五目豆などに使います。

例）「600W　10分」➡「100W　3時間」で調理するとき

レンジ出力の使い分け

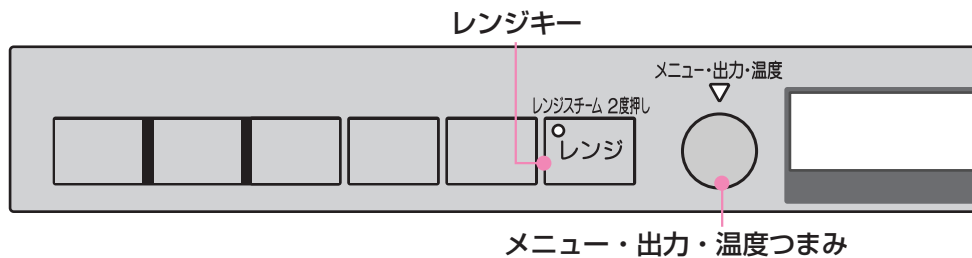
出力	適する調理
600W	食品のあたためや野菜をゆでるとき 市販の冷凍食品のあたために 調理全般
300W	魚類の調理など 卵料理など
150W	煮豆などの追加加熱に
100W	解凍を手動でするときに

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間・仕上がりつまみのランプが点滅中（2分間）に追加時間を合わせて
スタートを押します。ランプが消えたときは、再度 2 からの操作をします。

お願い

- **レンジで調理するときは角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください。**
- レンジを長時間使用したあとやオーブン調理後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形したりする恐れがあるため、耐熱容器をお使いください。）

使いかた・・・レンジ

レンジスチームで調理する

付属品　なし

「レンジスチーム」は、予熱でスチームを発生させたあと、合わせた調理時間だけ、
レンジとスチームで調理します。

例）「レンジスチーム」（ レンジ 2度押し）10分で調理するとき

1 給水タンクの準備をし、ラップをせずに食品を入れる

- 給水タンクに水を入れる。（▶9ページ）
- オーブンの予熱機能とは異なり、スチームを発生させる予熱ですので、予熱時から食品を入れておきます。

2 レンジ を2度押す

スチーム

使用しているレンジ出力は、350Wです。

3 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

スチーム
10分00秒

合わせることができる時間（最大時間設定15分）

10秒単位	30秒単位	1分単位

0　5分　10分　15分

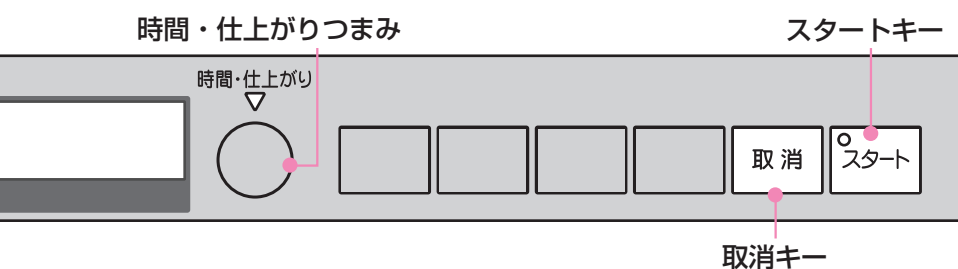
4 スタート を押す

予熱がはじまり、予熱にかかる時間を表示。
- 合わせた調理時間、水受皿の温度によって予熱時間が多少変わります。
- 庫内灯が点灯し、予熱が始まる。

5 予熱完了後、3で合わせた調理時間を表示し、加熱が始まる

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり のランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

出力を組み合わせて調理する<連動調理>

「レンジ」➡「レンジスチーム」の組み合わせができます。
和菓子などに使います。

例）「レンジ 600W　4分」➡「レンジスチーム　5分」で調理するとき

• 600Wが終わったら、「ピッピッ」と2回鳴り、自動的に「レンジスチーム」に切り替わり残り時間を表示。
• 連動調理の場合は「レンジスチーム」の予熱はありません。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間・仕上がり のランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて スタート を押します。ランプが消えたときは ② からの操作をします。

お願い

- **「レンジスチーム」で調理するときは角皿（黒・白）・角あみを使用しないでください。**
- **スチーム調理終了後、水受部（▶48ページ）にたまった水は毎回ふき取ってください。**

使いかた・・・レンジスチーム

煮こみで調理する

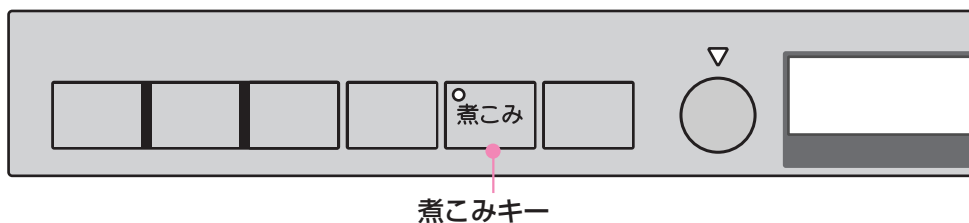
付属品　なし

1 食品を入れる

2 煮こみ を押す

強

3 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

強
1時間00分

合わせることができる時間（最大時間設定3時間）

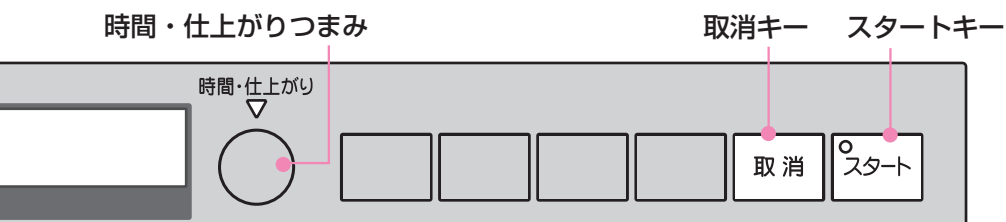
30秒単位	1分単位	5分単位	10分単位

0　10分　30分　2時間　3時間

4 を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示。
- 途中、自動的に**弱**出力に替わり、表示も「**強**」から「**弱**」に変わります。
  （加熱のしくみ ▶クックブック12ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり のランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

加熱時間を追加したいときは

- 加熱終了後、 時間・仕上がり のランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて スタート を押します。
- ランプが消えたあと、追加加熱したいときは 煮こみ を1秒以上押すと表示部に「**弱**」を表示します。その状態で 3 からの操作をしてください。**弱**出力からの加熱がはじまります。

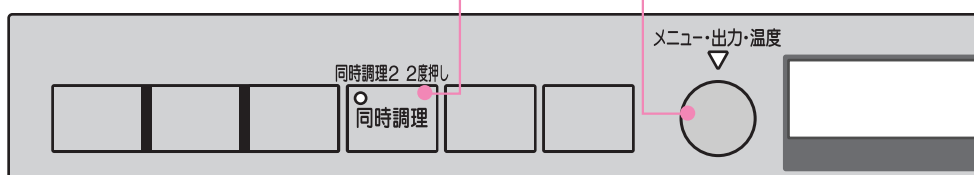
お願い

- **煮こみ で調理するときは角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください。**
- 煮こみ 使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。

（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形したりする恐れがあるため、耐熱容器をお使いください）

深めの耐熱容器を使う

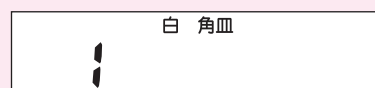
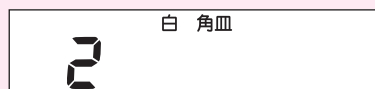
容器は耐熱性が高く、ふきこぼれないように深めで立ち上がりのまっすぐなものをお使いください。
底が平らな直径約25cm（内径約22cm）、深さ約10cmのふたつきの3L以上の容器をお使いください。

同時調理で調理する

付属品 白角皿

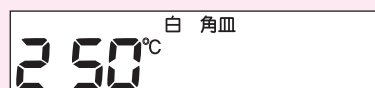
1 食品を入れる

2 同時調理 を押す

「同時調理1」の場合

・1度押すと「同時調理1」… ローストチキンなど肉類
・2度押すと「同時調理2」… パイなどのお菓子類

「同時調理2」の場合

3

を回して温度を合わせる

白 角皿 250℃

150℃〜250℃の設定が可能です。

4

を回して時間を合わせる

白 角皿 10分00秒

合わせることができる時間（最大時間設定2時間）

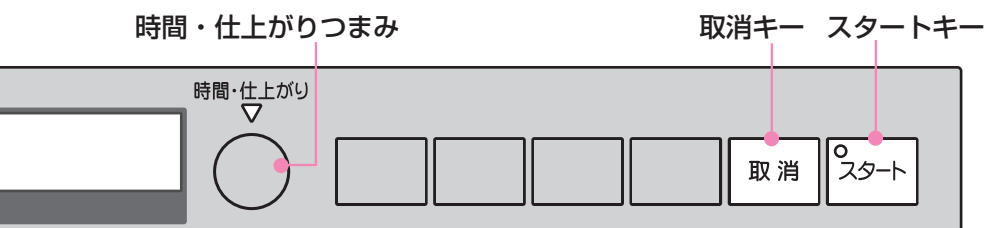
0　10分　30分　2時間

5

を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

・庫内灯が消灯。
・ 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。
ランプが点滅中は追加加熱できます。（2分後、自動的に消灯）
・取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
・終了後、電気部品保護のために最大15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみののランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて スタート を押します。ランプが消えたときは 2 からの操作をします。

お願い

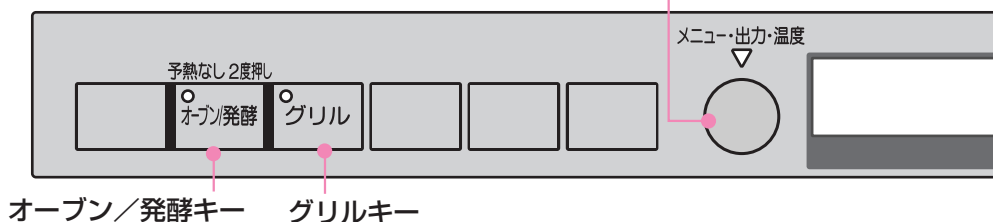
- 同時調理 で調理するときは黒角皿、角あみを使用しないでください。
- 容器は電子レンジとオーブンの両方に使えるもの（耐熱ガラス容器、陶磁器など）を使ってください。
ただし、アルミ・ステンレスなど金属製（フッ素加工も使えます）のケーキ型やパイ皿は使えます。
（留め金など金具のついた型、アルミケース、紙型、複数使用するマドレーヌ型・カップケーキ型
などは使えません。）
- 同時調理 を長時間使用して庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形したりする恐れがあるため、
耐熱容器をお使いください。）

グリルで調理する

付属品

角あみ
＋
黒角皿

または

黒角皿

スチームショット が使えます。（▶42ページ）

1 食品を入れる

2 グリル を押す

黒角皿

3 を回して時間を合わせる

黒角皿
10分00秒

合わせることができる時間（最大時間設定30分）

0　5分　10分　30分

4 スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

※スタート後、 スチームショット のランプが点灯します。
（スチームショットを使うときは ▶42ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

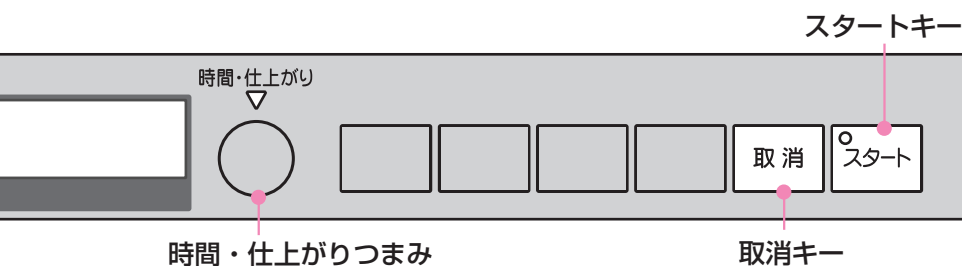
- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり ランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて スタート を押します。ランプが消えたときは 2 からの操作をします。

お願い

- グリル **で調理するときは白角皿を使用しないでください。**
- 黒角皿にアルミホイルを敷く場合は、周囲の穴をふさがないようにしてください。ふさぐと焼きムラの原因になります。
- グリル 使用後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形したりする恐れがあるため、耐熱容器をお使いください）

オーブンで調理する・発酵する

オーブン 予熱あり

予熱するとき、黒角皿や食品を入れないでください。焼き上がりが悪くなります。
スチームショット が使えます。（▶42ページ）

1 オーブン/発酵 を1度押す

2 メニュー・出力・温度

を回して温度を合わせる

- 110〜250℃・300℃の設定が可能です。
  （庫内の温度が高いときは300℃の設定はできません。）
- 30・35・40・45℃は発酵の温度です。（▶40ページ）

3 スタート を押す

- 庫内灯が点灯し、予熱が始まる。
- 温度のバーが点滅して、現在の予熱の進行状態をお知らせ。
- 予熱時間の目安
  150℃：約2分、200℃：約4分、250℃：約6分、300℃：約9分

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

- 「予熱完」を表示。
- 約48分間予熱を保持。

ドアを開けて食品を入れる

ただし、300℃の場合、予熱終了後ドアを開けると自動的に250℃に下がります。

4 時間・仕上がり

を回して時間を合わせる

合わせることができる時間（最大時間設定2時間）

30秒単位	1分単位	5分単位

0　10分　30分　2時間

使いかた・・・グリル・オーブン

次ページへつづく

5 スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

※スタート後、スチームショット のランプが点灯します。
（スチームショットを使うときは ▶42ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。
  ランプが点滅中は追加加熱できます。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

オーブン 予熱なし ・発酵

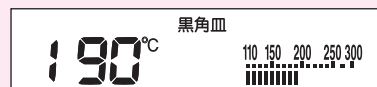
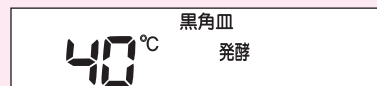
スチームショット が使えます。ただし、発酵では使えません。（▶42ページ）

1 食品を入れる

2 オーブン/発酵 を2度押す

発酵は1度押しからも設定できます。

3 メニュー・出力・温度 を回して温度を合わせる

- オーブンは110～250℃の設定が可能です。
- 発酵は30・35・40・45℃の設定が可能です。

190℃ 黒角皿 110 150 200 250 300

オーブン予熱なしの場合

40℃ 黒角皿 発酵

発酵の場合

4 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

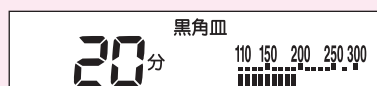
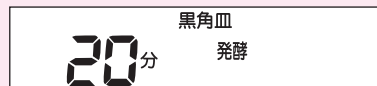
合わせることができる時間（最大時間設定2時間）

30秒単位	1分単位	5分単位

0　10分　30分　2時間

20分 黒角皿 110 150 200 250 300

オーブン予熱なしの場合

20分 黒角皿 発酵

発酵の場合

5 スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間が表示。

※発酵の温度（30・35・40・45℃）に設定した場合は庫内灯は点灯しません。
※スタート後、スチームショット のランプが点灯します。
（スチームショットを使うときは ▶42ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯します。
- 時間・仕上がり のランプが点滅します。
  ランプが点滅中は追加加熱できます。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり のランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて
スタート を押します。
ランプが消えたときは、オーブン（予熱なし） 2 からの操作をします。

途中で温度を変更したいときは

加熱中に メニュー・出力・温度 つまみを回して調節します。

お願い

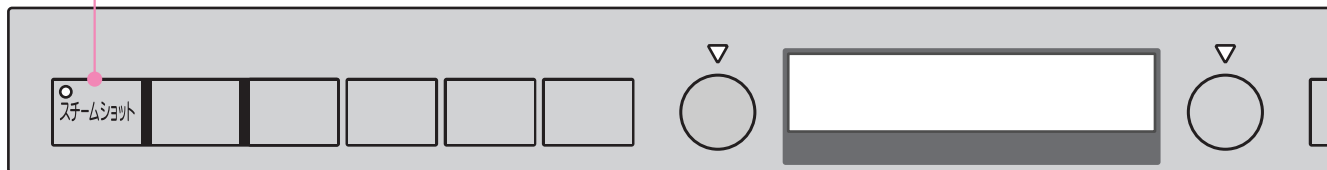
- オーブン/発酵 で調理するときは白角皿を使用しないでください。
- 黒角皿にアルミホイルを敷く場合は、周囲の穴をふさがないようにしてください。ふさぐと焼きムラの原因になります。
- オーブン/発酵 使用後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。

（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形したりする恐れがあるため、
耐熱容器をお使いください）

お知らせ

発酵について

- 庫内に入れる食品や器具によって、発酵中の庫内の温度が変わってきます。食品の様子を見ながら発酵の温度、発酵の時間を調節してください。
- 夏場など室温が高い場合、庫内の温度が設定より高めになることがありますので、食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。
  特に30・35℃については室温での発酵をおすすめします。
  また、冬場など室温が低い場合、生地の様子を見ながら、十分にふくらむまで時間を長めに設定してください。

スチームショットキーについて

スチームショット は、グリル 、オーブン/発酵 で調理するときのみ使えます。
ただし、予熱のときと発酵の温度（30・35・40・45℃）のときは使えません。

スチームショットキーとは

手動のオーブン調理やグリル調理中にスチームを入れることができるキーです。
スチームを効果的に入れることでふくらみをよくしたり、火の通りをよくします。

スチームショットキーの加熱のしくみと使いかたのコツ

■オーブン調理

コツ： シュー皮、フランスパン、ドイツパンは予熱終了後オーブン調理開始直後に使うとふくらみがよくなります。
スポンジケーキは、調理時間の約半分の時間が経過したときに使うとよいでしょう。

例：シュークリーム（角皿1段分）を焼く場合（ オーブン/発酵 予熱あり200℃で23分加熱）

①オーブン予熱終了後、焼き上げ時間を23分に設定してスタートする。
②調理を始めてすぐに スチームショット で7分の設定をする。
③7分後にスチームショットが終了し、オーブン調理が継続される。
④23分経過後、調理が終了する。
（スチームショットの7分は全体の調理時間23分に含まれます。）

■グリル調理

コツ： 魚の干物など加熱開始直後に使うと食品の乾燥が防ぐことができ、しっとりと仕上がります。

例：さんまの開きの場合（ グリル で16分加熱）

①焼き上げ時間を16分に設定する。
②調理を始めてすぐに スチームショット で5分の設定をする。
③5分後にスチームショットが終了し、グリル調理は継続される。
④16分経過後、調理が終了する。
（スチームショットの5分は全体の調理時間16分に含まれます。）

例） オーブン/発酵 で20分の調理中、10分経過時点でスチームを2分入れるとき

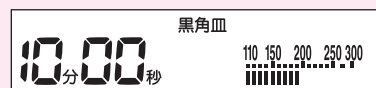
1 給水タンクの準備をする

給水タンクに水を入れる。（▶9ページ）

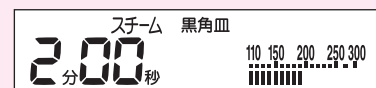
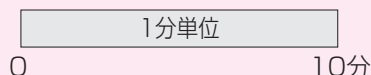
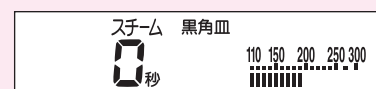
2 オーブン調理を行う

（▶39～41ページ）

3 スチームを入れる

① 残り時間10分を確認する

② スチームショット を2回押す

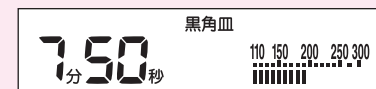
- スチームを入れるタイミングは（▶42ページ）
- 1回押すと1分設定できる。
  押すたびに1分ずつ設定時間が追加されます。
- 合わせることができる時間（最大時間設定10分）

1分単位
0 10分

- スチームショット を11回押すと、設定時間は0秒に戻ります。
  設定時間が0秒になり3秒経過すると、もとの調理画面に戻り、スチームショットは解除されます。

11回押した場合

4 3秒経過後、スチームショットが始まる

- オーブン調理のとき、スチームショット中、設定温度の変更はできません。
- 庫内が高温のためスチームは見えません。

5 スチームショット終了後、もとの調理の画面に戻る

スチームショットの時間は、調理全体の設定時間に含まれます。

お願い

- スチームショット は調理中、何度でも使用できます。
- スチームショット中に スチームショット で設定した時間は取り消しできません。時間は少なめに合わせてください。

お知らせ

- スチームショット は調理中の残り時間が2～3分のとき、2分以上設定できません。
  1～2分のときは1分以上設定できません。残り時間が1分以下のときは設定できません。
- スチームショット中、 取消 を押すとすべての調理がOFFになります。

故障かな？

故障かな？と思われたときは、以下の項目に従って、調べてください。

症状	原因
全く動かない	•停電していませんか。 •配電盤のブレーカーが切れていませんか。 •表示部に「0」を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開閉し、「0」表示が出てから操作してください。
食品が全くあたたまらない	表示部に「M」が出ていませんか。 店頭用のモードに設定されています。 レンジ を2秒押し続けてください。 ピッと1回鳴って「M」表示が消え、解除されます。 M
調理中「カチカチ」音がしたり 調理終了後ファンの回る音がする	電子レンジの出力、ヒーターを切り替えているスイッチの音や、調理電気部品を冷却するファンの音です。故障ではありません。 庫内温度が高いときは最大15分間ファンが回ります。
電子レンジ調理・同時調理のとき 火花が出る	金粉・銀粉のある容器を使用したり、庫内の壁に金属（アルミホイル・金串など）が触れたりしていませんか。（▶12～13ページ） 付属品の黒角皿・角あみを使用していませんか。
煙やいやな臭いが出た	•初めて使ったときは、防錆の油が焼け臭いや煙が出ることがあります。気になるときは、脱臭をしてください。（▶49ページ） •庫内・ドア内側に、食品カス・油などがついていませんか。 ※ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
自動調理で、残り時間が出るときと出ないときがある	食品の種類や分量、使用するキーによって変わります。
ドアがくもり、水滴が落ちる	メニューにより水滴が出ることがありますが、本体には影響ありません。
スチームがでない	給水タンクに水が入っているか確認してください。

「ピピピッ」と鳴り、次の表示が出たときは、内容を確認したあと 取消 キーを押し、再度設定してください。

症状	調べるところ
U 14	**給水タンクの水が足りなくなったときに表示します。** •調理・お手入れを始める前に表示するメニュー ※指定の水量をタンクに入れ、再度 スタート を押してください。 ①1の目盛り以上必要なメニュー **「10 ケーキ」「11 シュー1段」「12 シュー2段」** **「13 フランスパン」「15 庫内」** ②2の目盛り以上必要なメニュー **「9 茶わん蒸し」** •調理中に「U 14」を表示し、停止するメニュー **「レンジスチーム」**（レンジ 2度押し） ※停止したときは 取消 を押して、タンクに水を入れて、**「レンジスチーム」**（レンジ 2度押し）で様子を見ながら加熱してください。 •調理終了後に「U 14」を表示するメニュー あたためスチーム 、 スチームショット ※ 取消 を押して「U 14」を消してください。 次回からは、調理をスタートする前にタンクの水量を確認してください。 **タンクに指定の水量が入っているのに表示した場合は「U 15」（▶45ページ）をご覧ください。**

症状	調べるところ
U 14	**自動メニュー「16　水受皿」のときに水受皿にクエン酸を溶かした水が入っていないときに表示します。** ※水受皿に指定量のクエン酸を溶かした水を入れてください。 （お手入れのしかた ▶50ページ）
U 15	**タンクに水アカや傷、水滴がついていないか、タンクの外側に水滴がついていないかを確認してください。** ①水アカや汚れがついているときは柔らかいスポンジで水洗いをしてからタンクに水を入れて（タンクのまわりの水滴もよくふき取ってください）再度操作し直してください。 ②大きな傷がついていたときは販売店に連絡してタンクを交換してください。（有料です） ③①、②を確認してタンクに異常がないときは水位センサーの故障です。販売店にご相談ください。
U 40	**電気部品の温度が高いときに表示します。** 庫内に食品が入っていない、または50g以下の少量を入れて加熱していませんか。 →庫内に食品を入れるか、分量を増やしてください。
U 50	**庫内の温度が高いときに表示します。** →表示が消えるまでドアを開けて待つか、［取消］を押してから手動で調理してください。
U 65	**電気部品の温度が高いときに表示します。** 電気部品の温度が高くなるとレンジ出力が下がり、その後「U 65」が表示されます。 →ぬるく仕上がったときは、再度あたため直してください。

次ページへつづく

故障かな？（つづき）

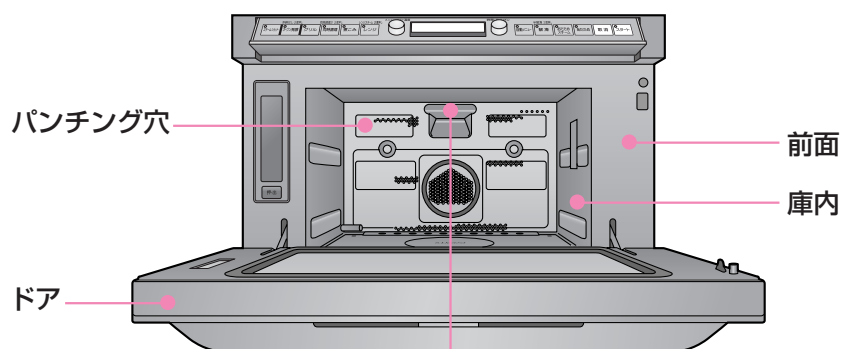
左記のことをお調べになり、なお異常があるときは保証書をお示しのうえ、
お買い上げの販売店へご連絡ください。

■ご連絡いただきたい内容

1. 故障状況
2. 製品名（ビルトインオーブンレンジ）
3. 品番
4. お買い上げ日（年月日）

（2.～4.）保証書に記入してあります。

■次の表示が出たときには専用ブレーカーを切り、表示内容をお買い上げの販売店へ
ご連絡ください。

お手入れのしかた

本体部・ドア部

奥面上部にあります。　※イラストは実物と若干異なります。

■本体のお手入れは、専用ブレーカーを切り、冷めてから行う

感電・やけど・けがをすることがあります。

■ドア・操作部

ぬれぶきん・柔らかい布でふく

ひどい汚れは、薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませた布で拭き取り、残った洗剤を拭き取ります。

■庫内底面

汚れは、ぬれぶきんですぐふき取る

- 汁や食品カスは、こまめにぬれぶきんでふき取ってください。
  特にオーブン調理の前には、庫内をきれいにふきとってから調理をしてください。
  周囲のパッキン部分は強くこすらないでください。はがれる恐れがあります。

「すぐに」「こまめに」がポイントです。

ひどい汚れは、クリームクレンザーを付けたナイロンたわしで汚れをこすり取り、ぬれぶきんで残ったクリームクレンザーをふき取ります。

- 庫内底面に衝撃を加えたり、水をかけたりしないでください。
  底面が割れる恐れがあります。

■庫内の壁は、汚れがつきにくくなっています

天井

SC（セルフクリーニング）加工が、ヒーター調理中に油汚れを焼き切ります。
SC効果を維持させるために、SC加工面に多量の油が付着すると効果が低下するため、
鶏の照り焼きなどの油の飛び散る料理を、連続して4～5回繰り返さないでください。

側面・奥面

側面はフッ素加工で汚れがつきにくく、ふき取りやすくなっています。
- 汚れがひどいときは台所用洗剤（中性）をふきんにしみ込ませふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは台所用洗剤（中性）を少し多めに布にしみ込ませて汚れた部分にかぶせ、しばらく置いてからふき取ります。（肉汁・油などがたまると、発煙・発火・さびの恐れがあります。）
- 汚れがひどいとき、油の飛び散る料理のあと、においが気になるときは脱臭してください。（▶49ページ）

お願い

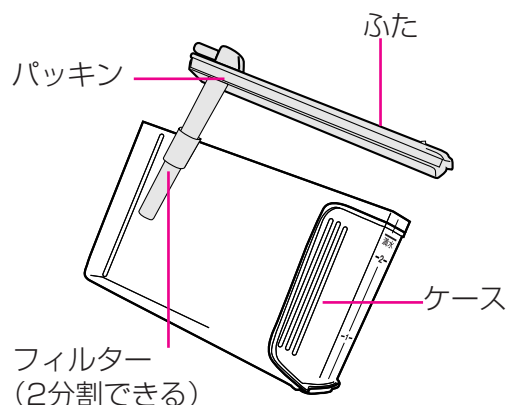
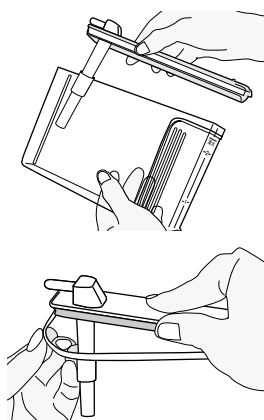
- 洗剤・食品カスをすき間や庫内パンチング穴、赤外線センサー取り付け部に入れないでください。
  （故障の原因になります）
- シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤（アルカリ性）を使わないでください。
  （傷・変形・変色の原因になります）
- 庫内を強くこすらないでください。セルフクリーニング効果低下やフッ素加工が、はがれる原因になります。
  とくにクレンザー（粉タイプ）・漂白剤などは使用しないでください。
  （庫内底面のみクリームクレンザーが使えます）

次ページへつづく

お手入れのしかた(つづき)

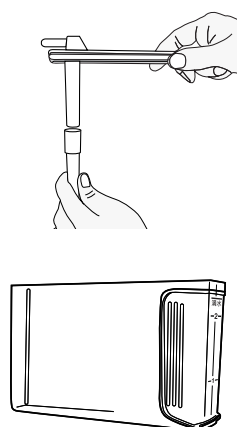
付属品

■給水タンク

水アカ・カビなどの発生を抑えるため、週に１回は必ず水洗いをしてください。
タンクは分解してお手入れできます。

給水タンク/ふたとパッキン

1ふたの凸部に指を引っ掛けふたをはずす。

2ふたの裏のパッキンを外し、柔らかいスポンジで水洗いする。

3パッキンを取り付ける。

給水タンク/フィルターとケース

1ふたのうらのフィルターの先を回してはずし、柔らかいスポンジ・歯ブラシなどで水洗いし、中もよくすすぐ。(給水経路になるため清潔にします。)

2フィルターの先を取り付ける。

3ケースを柔らかいスポンジで水洗いする。(ケースに傷をつけないでください。)

お願い

- ナイロンたわし、クレンザーは使用しないでください。
  ケースに傷がついて水量を検知できない場合があります。

- シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤 (アルカリ性)、クレンザー、漂白剤、家庭用中性洗剤を使わないでください。(傷・変形・ニオイの原因になります。)
- つめでふたやパッキンをはずさないでください。(つめがかけたりする恐れがあります)
- 給水タンクの取り付けは、タンクに記載の取り付け方向の矢印を奥にして取り付けてください。
- 給水タンクは食洗機、食器乾燥機には入れないでください。タンクの変形、破損の原因になります。

付属品（つづき）

■黒角皿（2枚）、角あみ

- 使うたびにスポンジたわしで洗い、水分をふき取ります。
- 金属たわしなどは傷がつく恐れがあるため、なるべく使わないでください。

黒角皿

角あみ

■白角皿

- 使うたびにスポンジたわしで洗い、水分をふき取ります。
- 金属たわしなどは傷がつく恐れがあるため、なるべく使わないでください。
- 汚れがこびりついた場合は、クリームクレンザーを使いナイロンたわしで洗います。
  それでも取れないときは水で薄めた漂白剤に一晩つけます。

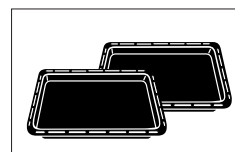
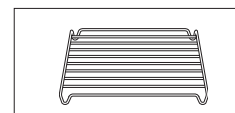
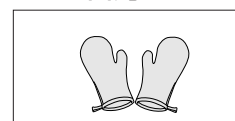
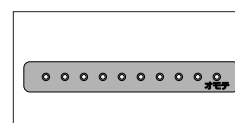
白角皿

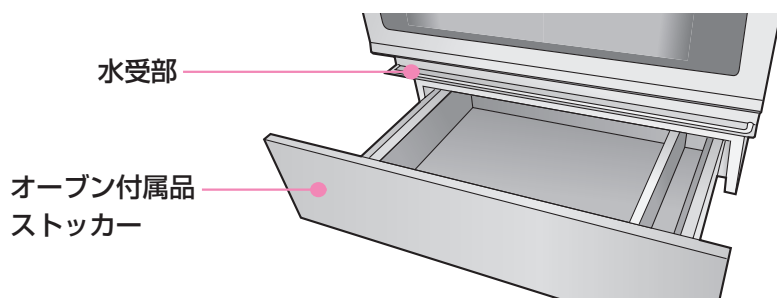
■ミトン

傷んだり古くなったときは新しいものをお買い求めください。
（▶2ページ）

ミトン

■セラミックカバー

陶製です。落とすと割れるのでご注意ください。
柔らかいスポンジなどで水洗いをしてください。
汚れがひどいときはクリームクレンザーを使いナイロンたわしで洗ってください。

セラミックカバー

水受部・オーブン付属品ストッカー

■水受部

オーブン付属品ストッカーを引き出して、水受部にたまっている水や食品カスをふきんなどでふき取ります。
スチームを使用する調理の後は必ずふき取ってください。

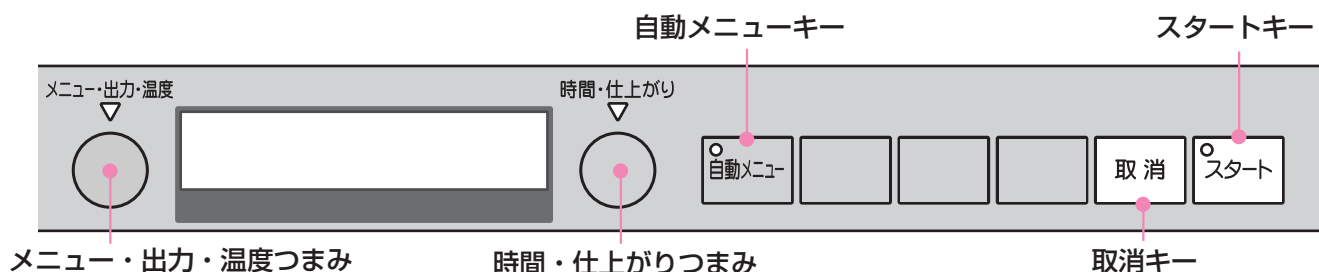
■オーブン付属品ストッカー

ぬれぶきん・柔らかい布でふく
ひどい汚れは、薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませた布で拭き取り、残った洗剤を拭き取ります。
取り外してお手入れできます。（▶51ページ）

次ページへつづく

お手入れのしかた(つづき)

キーを使ったお手入れのしかた

自動メニュー の14〜16を使って、庫内のお手入れをします。

14　脱臭

庫内の気になる臭いを焼き切ります。

① **角皿（黒・白）・角あみは取り出す。**
庫内の汚れはふき取ってください。

② **自動メニュー を押し、メニュー・出力・温度 つまみで「14 脱臭」に合わせる。**

③ **スタート を押す。**
庫内灯が点灯。

終了

- 「ピッピッピ」と5回鳴り、庫内灯が消灯。
- 庫内が熱くなっています。やけどにご注意ください。

15　庫内

スチームを発生させ、庫内側面などの汚れをふき取りやすくします。

① **給水タンクに「1」の目盛り以上水を入れる。**

② **角皿(黒・白）・角あみは取り出す。**
庫内の汚れはふき取ってください。

③ **自動メニュー を押し、メニュー・出力・温度 つまみで「15 庫内」に合わせる。**

④ **スタート を押す。**
庫内灯が点灯。

終了

- 「ピッピッピ」と5回鳴り、庫内灯が消灯。
- 終了後、庫内が冷めてから、専用ブレーカーを切り、庫内の汚れをふき取る。
- 庫内や水受皿が熱くなっています。
やけどにご注意ください。

16　水受皿（クエン酸で洗浄）

水受皿の気になる汚れ（水アカなど）を取ります。洗浄用クエン酸（別売）を水で薄めて使います。

① 角皿（黒・白）、角あみ、セラミックカバーを取り出す。
② 水50mlにクエン酸約3g（小さじ約2/3）を混ぜて溶かす。
③ ②を水受皿に注ぐ。
④ セラミックカバーを水受皿にセットする。
⑤ 自動メニュー を押し、 メニュー・出力・温度 つまみで「16 水受皿」に合わせ、スタート を押す。

- 庫内灯が点灯。
- 「ピッピッ…」と5回鳴り、庫内灯が消灯。➡ **終了**
- ひどい汚れの場合は①～⑤をくり返してください。
- 終了後、セラミックカバーを水洗いし、水受皿に残ったお湯はふきんなどで必ずふき取ってください。
- 庫内や水受皿が熱くなっています。やけどにご注意ください。

洗浄用クエン酸は
くわしくは販売店へお問い合わせください。
〔2004年度1月現在〕

品　番	希望小売価格
SAN-200(40g×5袋)	735円（税込）

- サービス（補修用）部品としてもお求めいただけます。
- 添付している注意書きをお守りください。
- 食品添加物につき、食品衛生上無害です。

水受皿

■**調理後、水受皿、セラミックカバーをさわらない**

高温のためやけどの恐れがあります。

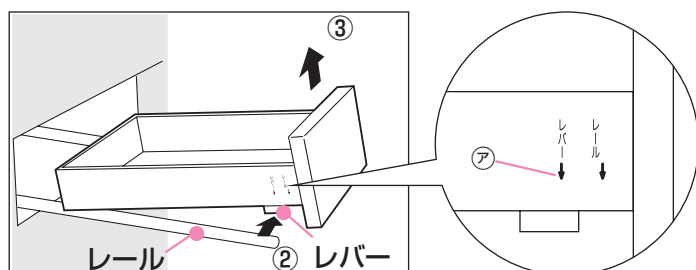
■**水受皿**
- フッ素加工で汚れがつきにくく、ふき取りやすくなっています。汚れた場合はぬれぶきんでふき取ってください。
- 強くこすらないでください。フッ素コートがはがれる原因になります。特にクレンザー・漂白剤などは使用しないでください。

給水タンクから水受皿までの水を抜きたいときは

①角皿（黒・白）・角あみ・セラミックカバー・給水タンクを取り出す。
② スチームショット を1秒間押す。（ピッと鳴りノズルから排出されます）➡ 終了
終了後、水受皿に排出された水をふきんなどで必ずふき取ってください。
※4回以上の連続使用はできません。

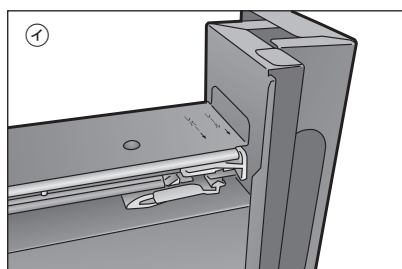
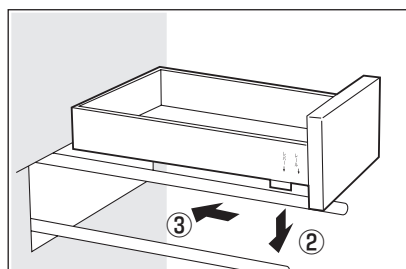
オーブン付属品ストッカーについて

取り外しかた

① ストッカーをいっぱいまで引き出す。
② ストッカーの両側下部にあるレバーを内側に押す。
（㋐の矢印の下を押す）
③ レバーを押しながら片方ずつ持ち上げて外す。

■オーブン付属品ストッカーを閉めるとき、手や指をはさまないように注意する

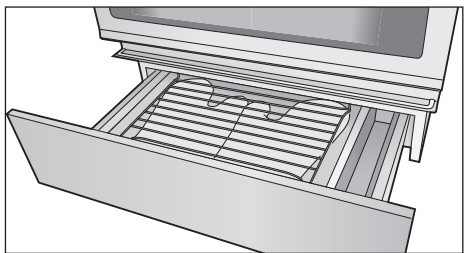
けがをする恐れがあります。

取り付けかた

① レールをいっぱいまで引き出す。
② 引き出しを両側のレールに載せる。
③ カチッと音がするまでゆっくりストッカーを押し込む。
④ 再度ストッカーを引き出して強くしめる。（正しく装着させるため）

※レールに正しく装着されていないとストッカーを引き出したときに、オーブンレンジのドアで指をはさむ恐れがあります。
正しく装着されているか下記に従いご確認ください。
1. ストッカーを引き出し、少し持ち上げてレールより外れないこと。
（レールより外れる場合は再度強くストッカーをしめてください。㋑が正しく装着された状態です。）
2. ストッカーがスムーズに開閉すること。

お願い

- 付属品以外入れないでください。
- 本体右下奥部に吸気の穴があります。付属品が穴をふさがないように収納してください。また、付属品を収納するときに布やビニールでおおわないでください。穴がふさがれ故障の原因となります。

収納のしかた

下から
黒角皿（2枚）→ 白角皿 → ミトン → 角あみの
順番に重ねて置くと、きれいに収納できます。

付属品以外、収納しないでください。（耐荷重は6kgまでです。）

保証とアフターサービス

よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れ・付属品などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は

- 修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- 使いかた・お買い物などのお問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日、販売店名などの記入を必ず確かめ、
お買い求め先からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間
ただし、マグネトロンは2年間です。
（一般家庭用以外に使用される場合は除きます）

■補修用性能部品の保有期間 8年

当社は、このビルトインオーブンレンジの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

44～46ページ、クックブック127～129ページの
表に従ってご確認のあと、直らないときは、
まず専用ブレーカーを切って、お買い求め先へ
ご連絡ください。

- 保証期間中は
  保証書の規定に従って、出張修理をさせて
  いただきます。
- 保証期間を過ぎているときは
  修理すれば使用できる製品については、
  ご要望により修理させていただきます。
  下記修理料金の仕組みをご参照のうえ
  ご相談ください。
- 修理料金の仕組み
  修理料金は、技術料・部品代・出張料などで
  構成されています。
  技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。
  出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製　品　名	ビルトインオーブンレンジ
品　　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、
お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への
対応や修理、その確認などのために利用し、
その記録を残すことがあります。
また、折り返し電話させていただくときのため、
ナンバー・ディスプレイを採用しています。
なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を
委託する場合や正当な理由がある場合を除き、
第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック

修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608

仕　　様

電子レンジ	消費電力	レンジ加熱1.45kW
		レンジ+ヒーター加熱3.3kW
	高周波出力	1000・600W～100W相当※
	発振周波数	2,450MHz
	温度調節範囲	−10～90℃
スチーム	スチームヒーター出力	0.85kW
グリル	消費電力	2.6kW
	ヒーター出力	2.5kW
オーブン	消費電力	3.9kW
	ヒーター出力	予熱3.8kW・調理2.6kW
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45℃)・110℃～250℃・予熱300℃
電源	単相200V(50Hz・60Hz共用)	
質量	39kg	
寸法	外形	幅596mm×奥行750mm×高さ635mm
	庫内	幅394mm×奥行309mm×高さ259mm
オーブン付属品ストッカー	耐荷重	6kg

※高周波出力1000Wは短時間高出力機能(約3分)であり、調理中自動的に600Wに切り換わります。
これは自動あたためなどの限定したメニューのみに働きます。

- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は0Wです。
(表示部「0」表示のときは2.0W)
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

愛情点検　長年ご使用のビルトインオーブンレンジの点検を！

こんな症状はありませんか	●ブレーカーが落ちる。 ●異常なにおいや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、 使用を中止し、 ブレーカーを切り、 販売店へ点検を ご相談ください。

便利メモ(おぼえのため記入されると便利です。)

お買い上げ日	年　　月　　日	品番	
販売店名			
	☎　　　　(　　　　)		

パナソニック株式会社　電子レンジビジネスユニット

〒639-1188　奈良県大和郡山市筒井町800

A0506-1U60
F1008-0